

# 多彩な出展者による6次産業化商品が並びます



AKAMA BB GARDEN  
赤間佑子

お客様と一緒に進める農業を

- ★農産物
- ・香り米・豆類
- ・赤大根
- ★ブルーベリージャム

数代前から家族で農家を続け、10種類の豆類や香り米、赤大根、コンニャク芋など珍しいものも含め、多種多様な旬のものを作り続けています。ブルーベリーやタケノコの観光農園もおかげさまで大人気、お客様と一緒に進める農業を目指します。



かねもと  
齋藤伊平・洋子

漁師の味を堪能してください！

- ★オイル漬け
- ★焼き牡蠣
- ★燻製牡蠣
- ★蒸し牡蠣と梅酢味噌セット

ごちそうがきシリーズ

最もうまみを貯える時期の牡蠣だけを用いて加工。浜の漁師がシンプルだけど、一番おいしい牡蠣をピリ辛味や桜チップを用いた燻製など今までとはちょっと違った加工方法で提供いたします。



有限会社キマル木村商店  
代表取締役  
木村旬吉

地元のふりと大根お酒を使って

- ★ふり大根
- ★スチームカニ

多くは首都圏に流通する石巻で水揚げされたふりと今が旬の石巻産大根を使い、昔懐かしいスッキリ味の「ふり大根」を製造。大根やショウガは(株)深谷農産が厳選、地元の酒でぶりのうまみを引き出すなど、地域食材にこだわった逸品をぜひお試しください。



JAいしのまき  
山内順一

石巻野菜で体にやさしい商品を

- ★トマトケチャップ
- ★ネギドレッシング

JAいしのまきでは、6次産業化による商品開発の基礎知識や技術を伝える商品開発セミナーを毎年開催しています。そこに参加した農家のお母さんと我々JA職員が、石巻を代表する野菜であるトマトとネギを使った、身体にやさしいケチャップとドレッシングを開発しました。



オリーノ  
(イタリアンレストラン)  
シェフ 松本圭介

飲食店で提供する贅沢な逸品

- ★ドレッシング
- ★ジェラート

農家さんから直接、旬の野菜のみを調達し、ドレッシングとジェラートを作りました。距離が近いからこそ、新鮮な状態で栄養を保ったままの加工が可能に。サプリメントなどではなく、地域の食材からおいしく栄養をとりましょう。



Living Food Café en  
オーナー  
狩野幹子

有機や農薬不使用野菜をお菓子に

- ★スコーン
- ★ローチョコレート

地域の有機野菜や農薬不使用野菜を活用し、身体にやさしい「ローフード」を提供するカフェを始めました。ローフードとは「生の食べもの」を意味し、48℃以下で調理することで食材の酵素やビタミン等を壊さず効率よく摂取できる食事法。素材が命、新農家さんとコラボ料理も研究中です。

規格外農作物でおいしい一品

桃生町 農家  
日野正江

- ★うま麴味噌
- ★キクイモ茶

農家としてはどうしても、生産中に生まれる規格外農作物がもったない。そこで、手作り麴を作る他の農家と一緒に、健康的で日常的に食べられる商品を作りたいと考えました。麴を使った、昔なつかしいネギ味噌の応用商品。仕事や育児に忙しい時に食卓に一品加えてください。

海のお茶漬け絶品です

株式会社カネシン

- ★漬け魚茶漬け

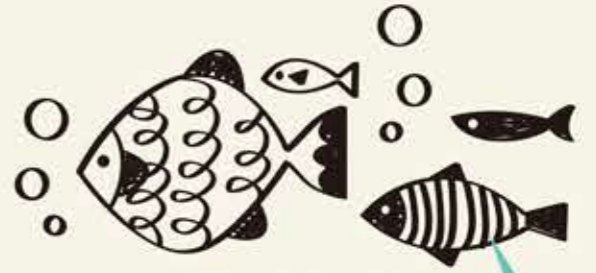
消費者の魚離れをどうにかしたいと考えたのが、気軽に食べられるお茶漬けでした。漬け魚加工を営む弊社選りすぐりの魚と秘伝のタレ、(株)深谷農産の石巻産乾燥ネギを共に漬け込み、(株)木村の屋石巻水産で火を通しました。石巻が誇るバラ干し海苔もたっぷり、海のお茶漬けを楽しんでください！

浜のごちそうを商品化

ヤマブン水産

- ★カキのつくだ煮

牡蠣漁師が家庭で食べる牡蠣料理の代名詞は各家庭に伝わるカキのつくだ煮です。浜のおかあさん達に集ってもらい、皆が満足するようなつくだ煮を作ろうと試作を重ねて商品開発をしています。今後も浜で獲れる小女子やタコを使った浜のごちそうを商品化する計画です。



【特別出展】  
石巻さかな女子部

- お魚のトムヤムクン鍋をお振る舞い！

魚食文化の復活を叫ぶ『石巻さかな女子部』。まずは自分たちができるようになると、多くの女性たちが魚おろしにチャレンジしています。今回は元気いちばのお屋さんとはコラボして、おいしいトムヤムクン鍋を振る舞います。

※状況により予定している商品が変更となる場合がございます。